


# Gril au charbon de 76cm (30po)

## Guide des produits Modèle 11301672

**Outils nécessaires pour l'assemblage:**
tournevis cruciforme
clé à molette




**IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.**

Numéro de série ______________________

Date d'achat ______________________

Temps d'assemblage estimé : 1 heure

## POUR USAGE EXTÉRIEUR

### ⚠ ATTENTION:

Lisez et suivez toutes les instructions de sécurité, les instructions d'assemblage, et de l'utilisation et les directions des soins avant de monter et faire cuire.

### INSTALLATEUR/MONTEUR:

Laissez ce manuel à la consommation.

### CONSOMMATION:

Conserver ce manuel pour référence future.

### ⚠ AVERTISSEMENT:

RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE
la combustion du charbon à l'intérieur peut vous tuer. Il dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. Ne jamais brûler de charbon de bois l'intérieur des maisons, des véhicules ou des tentes.

### ⚠ AVERTISSEMENT:

Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant peut entraîner des blessures graves et / ou des dommages matériels.

### ⚠ ATTENTION:

Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants - en particulier comme il est indiqué dans le manuel! Porter des gants de protection si nécessaire.

### ⚠ ATTENTION:

Cette unité est lourde! NE PAS tenter de se réunir sans une aide.



**Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, s'il vous plaît appelez 1-800-241-7548.**
**Pour assurer votre satisfaction et de suivi de service, enregistrer en ligne votre appareil à www.charbroil.com/register.**

## TABLE DES MATIÈRES



**Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.**

**Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**

## Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

 **DANGER** 

**DANGER :** indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT** 

**AVERTISSEMENT :** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 **ATTENTION** 

**ATTENTION :** indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

 **ATTENTION** 

**Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.**

**DANGER** 

1. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.**
3. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.**
4. **Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiament le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.**

**«Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.».**

 **DANGER** 

**Si vous sentez une odeur de gaz :**
1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies..**

**«Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.»**

 **AVERTISSEMENT** 

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

 **AVERTISSEMENT** 

**N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau, le système de vanne ou le régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification à cet assemblage annule votre garantie en plus de créer un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange approuvées et fournies par le fabricant.**

## Mise en service du GRILL

Avant la cuisson avec le gril, le étapes suivantes doivent être suivies de près à la fois la guérison de la finition et la saison des intérieurs en acier. Le non-respect de ces étapes peut endommager le fini et / ou lui donnent métalliques saveurs à vos premiers aliments.

Brossez toutes surfaces intérieures, y compris les grils et les grilles d'huile de cuisson des légumes.
Construire un petit incendie sur le cendrier, être sûr de ne pas déposer les charbons contre les murs.
Fermer le couvercle, papillon position amortisseurs à environ un quart de tour ouvert. Cette brûlure doit être maintenue pendant au moins deux heures. Commencez accroître la température de l'ouverture du papillon amortisseurs à mi-chemin et en ajoutant plus de charbon. Votre gril est prêt à l'emploi.
La rouille peut apparaître sur l'intérieur de votre barbecue. Le maintien d'une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures aidera dans la protection de votre grill. Les surfaces extérieures de la grille peut-être besoin occasionnelle touche vers le haut. Nous recommandons l'utilisation de disponible dans le commerce de la peinture noire haute température de pulvérisation. Ne peignez jamais le 'intérieur du gril!

S'il vous plaît voir informations concernant Uncoated Cast Iron Grates dessous.
Utilisez Time Premières:
Avant utilisant une grille fonte ou autre outil cuisson fonte, le laver soigneusement à un liquide vaisselle doux pour enlever la cire protectrice appliquée pour expédition. Rinçage chaud et sécher complètement avec un chiffon doux ou essuie. JAMAIS LAISSER DRAIN DRY OU WASH DANS UN VAISSELLE. Maintenant saison les grilles pour empêcher rouille et collage.
Assaisonnement:
Un raccourcissement végétale solide est recommandé pour l'assaisonnement initial. Étaler une mince couche de raccourcissement végétale solide sur toute la surface, incluant toutes coins, avec un essuie. N'utilisez pas graisses salées comme beurre ou margarine.
grill Préchauffer pendant 15 minutes; placer soigneusement grilles dans le grill. Laisser le barbecue chaleur grilles pour 1 à 1 ½ heures. Laissez le feu burn out sur son propres, et laisser grilles de cuisson dans gril jusqu'à ce qu'ils sont cool. Votre grilles fonte cuisson sont maintenant prêt à utiliser.
Pour Empêcher Rusting:
Re-saison votre grilles fréquemment, particulier lorsque de nouveaux. Si rouille survient, c'est une indication que le grilles n'ont pas suffi assaisonné ou l'assaisonnement a été brûlé. Nettoyer avec une brosse lourds comme Char-Broil's Brush Hawg. shortening végétal Réappliquez et chaleur comme indiqué précédemment à re-saison les grilles.
Entretien:
Ne pas ne une brûlure-off après vous grill, mais plutôt quitter le résidus cuisson sur les grilles garder un revêtement protecteur sur la fonte. Ne une brûlure-off juste avant vous grill. Le Plus vous utilisez votre grilles fonte, plus la maintenance sera.
Conserver dans un endroit sec. Si vous stockez vos grilles pour une période prolongée, graisse très légèrement avec shortening végétal, puis essuyez avec un essuie.

## GRILLER

Charcoal est toutefois recommandé, bois ou une combinaison des deux peut être utilisé comme source carburant pour griller avec la source combustible placés et enflammé sur le pan charbon. Ne construisez pas de trop grandes d'un incendie.Après permettant le feu pour brûler, placer les grilles cuire à l 'unité.

## GRILL MAINTIEN

Fréquence du nettoyer c'est déterminées par fréquence gril permet. Assurez charbons s'éteint complètement Avant de nettoyer dans les unité. Bien rinçage avec eau et laissez le sécher avant aide nouveau. Essuyez l'intérieur du unité avec un serviettes chiffon ou papier.
Ashes recueillir humidité, qui peut conduire à prématurée rouillement et désintégration. Périodiquement revêtement les surfaces intérieures avec huile végétale sera aides dans la protection de votre unité. Aussi, touchez occasionnels jusqu'à du peinture extérieure seront nécessaires. Black, peinture pulvérisation à haute température est conseillée. JAMAIS PAINT LA INTERIEUR DU UNITÉ.
Cooking Surface: Si un brosse est utilisé pour nettoyer toute des surfaces cuisson grill, s'assurer qu'aucun lâche soies rester sur surfaces cuisson avant griller. Il n'est pas recommandé pour nettoyer surfaces cuisson tandis grill est chaud.

## Conseils culinaires

La construction de votre feu

1.) Briquettes Stack charbon ou le bois dans une pile en forme de pyramide au sommet de la grille à charbon ou cendrier. Nous vous recommandons d'utiliser 2 livres (environ 30 briquettes) pour démarrer votre feu, en ajoutant plus que nécessaire.

2.) Si vous utilisez briquet, saturer les briquettes de charbon de bois avec essence à briquet et laissez-le tremper dans environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée de démarrage, démarreur électrique, ou autre type d'allume-feu, allumer votre feu selon les instructions du fabricant.

3.) Après avoir laissé le briquet pour bien tremper dans, la lumière de la pile de briquettes à plusieurs endroits pour assurer un même brûler. Toujours allumer le feu avec le couvercle du barbecue ouvert. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes sont complètement allumé. Tout manquement à cette piéger les fumées pourraient de briquet charbon de bois dans la grille et peut provoquer un incendie flash lorsque le couvercle ouvert.

4.) Ne jamais ajouter de liquide allume-feu à chaud ou tiède charbons flash-back »peut causer des blessures.

5) Vous êtes prêt à commencer la cuisson lorsque le tas de cendres briquettes plus et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).

6.) Selon le mode de cuisson, soit quitter le briquettes dans une pile ou réparti uniformément sur la grille à charbon utilisant un poker à long manche.

* Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez des charbons ardents pour prévenir les blessures.

Savoir quand votre feu est prêt

Le succès dépend du charbon de bois griller sur un bon feu. La règle générale pour savoir quand votre charbons sont prêts pour la cuisson est de s'assurer que 80 pour cent ou plusieurs des charbons sont gris cendré. Si vous avez moins que cela, les charbons ne sont pas prêts, et si elles sont toutes rougeoyant chaude, le feu est probablement trop chaude. Voici quelques mesures que vous pouvez prendre pour régler la température de votre feu:

- Si elle est trop chaude, la propagation des charbons un peu plus, ce qui rend le feu moins intense.
- Augmenter ou diminuer la grille réglable de charbon de bois.
- Ne pas fermer complètement les orifices dans la grille, ce qui réduit la quantité d'oxygène qui alimente le feu.
- Utilisez la méthode indirecte à griller, de charbons de chaque côté d'une cuvette et la nourriture sur la casserole plutôt que directement sur la braise.
- Dans le cas d'une pulvérisation graves flare-up, les flammes avec de l'eau d'une bouteille compressible. Attention, les arrosant d'eau a tendance à souffler autour de cendres et de faire des dégâts.
- Ajouter 2 ou 3 briquettes à la fois d'augmenter le temps de combustion. Prévoir 10 minutes pour les braises en cendres plus avant d'ajouter plus.

### LA CHALEUR DU CHARBON

| | secondes, vous pouvez tenir dans la paume de votre main 4 pouces au-dessus des braises | plage de température (F°) | repères visuels |
|---|---|---|---|
| **Charbons ardents** | 2 | 400 à 450 | à peine couverts de cendre grise; profonde lueur rouge |
| **Modérément chaud pour des charbons ardents** | 3 | 375 à 450 | mince couche de cendre grise; profonde lueur rouge |
| **Modérément des charbons ardents** | 4 | 325 à 375 | revêtement significative de cendre grise; lueur rouge |
| **Modérément frais charbons** | 5 | 300 à 325 | épaisse couche de cendre grise; terne lueur rouge |

Griller directement et indirectement

Cuisson directe - Pour la plupart des grillades, le feu des charbons sont répartis en une seule couche sous la nourriture. C'est ce qu'on appelle direct grillage et est approprié pour les éléments relativement à cuisson rapide tels que les hamburgers, steaks et fruits de mer les plus. La seule couche de charbon émet une chaleur constante, si le couvercle est ouvert ou fermé, et représente le moyen le plus grill personnes. Pour plus de contrôle, certains des tas de charbons sur un côté de la grille où ils émettent de la chaleur intense. Vous pouvez déplacer la nourriture autour de sur la grille, il couchait sur la très braises lorsque vous voulez le saisir ou quand un gros morceau doit cuire un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille réglable de charbon de bois et des amortisseurs pour contrôler la température dans votre gril.

Cuisson à chaleur indirecte - Pour les objets qui prennent plus de temps pour cuisiner, vous souhaitez utiliser cuisson à chaleur indirecte. Cette méthode est pour une cuisson longue et lente dans un gril couvert. Pour la cuisson indirecte, les charbons sont entassés à deux ou trois charbons profonde d'un côté de la grille, ou divisée et empilés sur deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté de la braise ou entre eux. Les aliments cuits sur feu indirect est souvent commencé à feu direct, puis transféré à la glacière (vide) une partie de la grille pour la même, la cuisson lente. Pour rendre la chaleur plus uniforme possible, la construction de deux piles de charbon. Il est commun de placer une gatte métallique dans l'espace vide à côté ou entre les charbons, qui est rempli avec de l'eau, le vin, la bière, le bouillon, ou une combinaison. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cette injecte un peu d'humidité supplémentaire dans l'environnement de cuisson et les captures aussi dégoulinant de jus, ce qui rend le nettoyage plus facile et réduit la possibilité de poussées. (N'oubliez pas de garder un vaporisateur rempli d'eau à portée de main pour éteindre les flammes.) Une fois que vous avez utilisé la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour des tâches plus griller. Même si cela peut prendre un peu plus, il est une méthode de cuisson excellente et un moyen sûr pour empêcher les aliments de brûler et de promouvoir une cuisson uniforme.

Griller avec les copeaux de bois / fragments de bois
Pour une saveur de fumée plus robuste tout en utilisant des briquettes de charbon ou de charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter des copeaux de bois ou des morceaux de bois de plusieurs sur le feu. morceaux de bois sont disponibles dans une variété de saveurs naturelles, et peut être utilisé seul ou en plus de charbon de bois. En règle générale, toute de bois franc qui porte un fruit ou un écrou est adapté à la cuisson. Cependant, différentes essences de bois sont goûts très différents. Expérimentez avec différentes essences de bois afin de déterminer votre favori, et utilisez toujours du bois bien sec. Bois vert ou fraîchement coupés peuvent transformer les aliments en noir, et un goût amer.

Nos recommandations:
Poulet - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, la vigne
Boeuf - Hickory, Mesquite, chêne, vigne
Porc - Fruitwoods, caryer, chêne, Sassafras
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veau - Fruitwoods, la vigne
Fruits de mer - Alder, Mesquite, Sassafras, la vigne
Légumes - Mesquite

**Températures de cuisson internes**
**Recommandées par l'USDA**

| | |
|---|---|
| **Viande hachée** | |
| Bœuf, porc, veau, agneau | 160 °F |
| Dinde, poulet | 165 °F |
| **Bœuf, veau, agneau frais** | |
| Mi-saignant | 145 °F |
| À point | 160 °F |
| Bien cuit | 170 °F |
| **Volaille** | |
| Poulet et dinde entiers | 165 °F |
| Morceaux de volaille | 165 °F |
| Canard et oie | 165 °F |
| **Porc frais** | |
| À point | 160 °F |
| Bien cuit | 170 °F |

## GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés chez un commerçant autorisé. Le fabricant garantit **au premier consommateur qui achète ce produit**que ce dernier est libre de tout vice de fabrication et de matériaux, à condition qu'il soit assemblé de manière appropriée et qu'il soit utilisé de façon normale et raisonnable,pour les durées suivantes à partir de la date d'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient renvoyées par le client, port et fret payés, à des fins d'analyse et d'examen.

| ÉTENDUE DE LA GARANTIE | DURÉE DE LA GARANTIE | DIFFÉRENTS DÉFAUTS COUVERTS |
|---|---|---|
| Toutes les pièces | 90 jours à partir de la date d'achat* | PERFORATION, DÉFAUTS DE FABRICATION ET MATÉRIELS UNIQUEMENT |
| | | |
| | | |

*Remarque : une facture portant la date de l'achat SERA demandée pour se prévaloir de la garantie.

**L'acheteur-consommateur d'origine est tenu de régler tous les frais d'expédition associés aux pièces remplacées en vertu des modalités de la présente garantie limitée**.

La présente garantie limitée est en vigueur uniquement aux États-Unis et au Canada; elle n'est proposée qu'au propriétaire d'origine du produit et n'est donc pas transférable. **Le fabricant a besoin d'une preuve de la date de l'achat. Vous devez donc conserver votre facture d'achat.** L'enregistrement de votre produit ne remplace pas la preuve d'achat, et le fabricant n'est pas tenu de conserver des dossiers de preuves d'achat.

La présente garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la qualité fonctionnelle du produit et ne couvre pas les problèmes de nature cosmétique tels que les éraflures, les bosses, la corrosionou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants chimiques abrasifs ou les outils utilisés pour l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **La ROUILLE n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériel.**

**La garantie limitée ne comprend pas le coût des inconvénients occasionnés, la nourriture ainsi que les préjudices corporels et les dommages matériels.**

### LE FABRICANT NE REMBOURSERA PAS LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

1. Les coûts d'expédition standard ou accélérée des pièces couvertes par la garantie et des pièces de rechange
2. La visite de réparateurs à domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit fait l'objet d'une utilisation autre que celle prévue, soit l'utilisation normale pour le foyer ou la maison unifamiliale.
4. Les dommages, les pannes ou les problèmes de fonctionnement découlant d'un accident, d'une altération, de la négligence, d'une utilisation non conforme, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation incorrecte ou non conforme aux codes locaux en matière d'électricité et de plomberie, ou encore l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant
5. Toute perte d'aliments causée par une panne du produit ou des troubles de fonctionnement.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre affectée aux réparations d'appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis et du Canada.
7. L'enlèvement et la livraison du produit.
8. Les réparations des pièces ou des systèmes découlant de modifications non autorisées qui ont été apportées au produit.
9. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.

### RENONCIATION AUX GARANTIES TACITES et LIMITATION DE RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul et unique recours dont vous pouvez bénéficier en vertu de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Le fabricant se réserve le droit de substituer des pièces semblables ou comparables dont la fonctionnalité est la même.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage consécutif ou accessoire résultant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute autre garantie tacite applicable, ou de pannes ou dommages découlant d'une catastrophe naturelle, d'un mauvais usage et entretien, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une altération, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'une utilisation non conforme, du transport, de l'utilisation commerciale, d'une utilisation abusive, d'environnements hostiles (intempéries, catastrophes naturelles, altérations par les animaux), d'une installation qui est inadéquate ou non conforme aux codes locaux en vigueur ou aux directives imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE LA SEULE ET UNIQUE GARANTIE EXPRESSE ÉMISE PAR LE FABRICANT. AUCUNE CARACTÉRISTIQUE OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT, QUEL QUE SOIT L'ENDROIT OÙ ELLE FIGURE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT S'IL NE S'AGIT PAS DE CE QUI EST INDIQUÉ DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS UNE GARANTIE TACITE DE VALEUR MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE EN DURÉE À LA PÉRIODE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

**Ni les distributeurs ni le magasin de détail qui vendent ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus. La responsabilité du fabricant se limitera**, dans tous les cas, au prix d'achat payé pour le produit par le premier consommateur qui l'a acheté.

REMARQUE : certains États ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou accessoires; ainsi, les exclusions et les limitations susmentionnées peuvent fort bien ne pas s'appliquer à vous Cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Vous pourriez avoir des droits complémentaires qui varient d'un État ou d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la réparation ou le remplacement du produit n'est pas possible, le commerçant qui a vendu ce produit ou le fabricant rembourseront le prix d'achat payé pour ce produit, moins un montant directement proportionnel à l'utilisation qui a été faite du produit avant la découverte du défaut par le consommateur d'origine qui l'a acheté. De plus, dans l'État de Californie uniquement, vous pouvez rapporter le produit au magasin où il a été acheté ou dans tout commerce de détail qui vend ce produit afin de faire exécuter les mesures prévues dans la présente garantie limitée.

**Pour toute réclamation en vertu des obligations prévues par cette garantie limitée, veuillez écrire à l'adresse suivante :**

**Consumer Relations**
**P. O. Box 1240**
**Columbus (GA) 31902-1240**

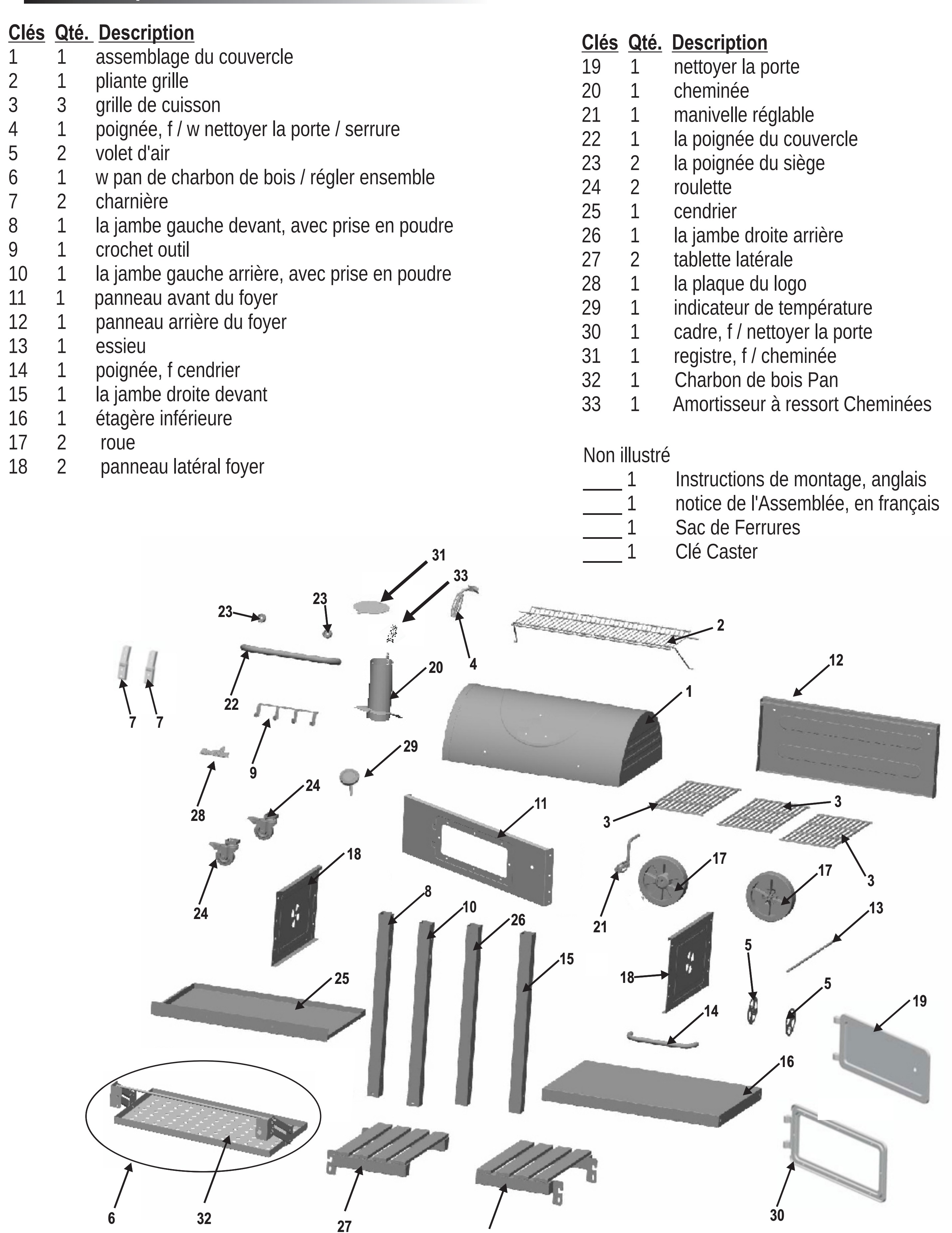
Les renvois de produits provenant directement des clients ne seront pas acceptés, à moins qu'une autorisation valable de renvoi ne soit obtenue au préalable. Le numéro d'autorisation doit être clairement indiqué sur le colis et celui-ci doit être expédié, port ou fret payés d'avance, à l'adresse qui figure ci-dessus. Les renvois ne satisfaisant pas à ces conditions seront refusés.

## Liste des pièces

| Clés | Qté. | Description |
|---|---|---|
| 1 | 1 | assemblage du couvercle |
| 2 | 1 | pliante grille |
| 3 | 3 | grille de cuisson |
| 4 | 1 | poignée, f / w nettoyer la porte / serrure |
| 5 | 2 | volet d'air |
| 6 | 1 | w pan de charbon de bois / régler ensemble |
| 7 | 2 | charnière |
| 8 | 1 | la jambe gauche devant, avec prise en poudre |
| 9 | 1 | crochet outil |
| 10 | 1 | la jambe gauche arrière, avec prise en poudre |
| 11 | 1 | panneau avant du foyer |
| 12 | 1 | panneau arrière du foyer |
| 13 | 1 | essieu |
| 14 | 1 | poignée, f cendrier |
| 15 | 1 | la jambe droite devant |
| 16 | 1 | étagère inférieure |
| 17 | 2 | roue |
| 18 | 2 | panneau latéral foyer |
| 19 | 1 | nettoyer la porte |
| 20 | 1 | cheminée |
| 21 | 1 | manivelle réglable |
| 22 | 1 | la poignée du couvercle |
| 23 | 2 | la poignée du siège |
| 24 | 2 | roulette |
| 25 | 1 | cendrier |
| 26 | 1 | la jambe droite arrière |
| 27 | 2 | tablette latérale |
| 28 | 1 | la plaque du logo |
| 29 | 1 | indicateur de température |
| 30 | 1 | cadre, f / nettoyer la porte |
| 31 | 1 | registre, f / cheminée |
| 32 | 1 | Charbon de bois Pan |
| 33 | 1 | Amortisseur à ressort Cheminées |

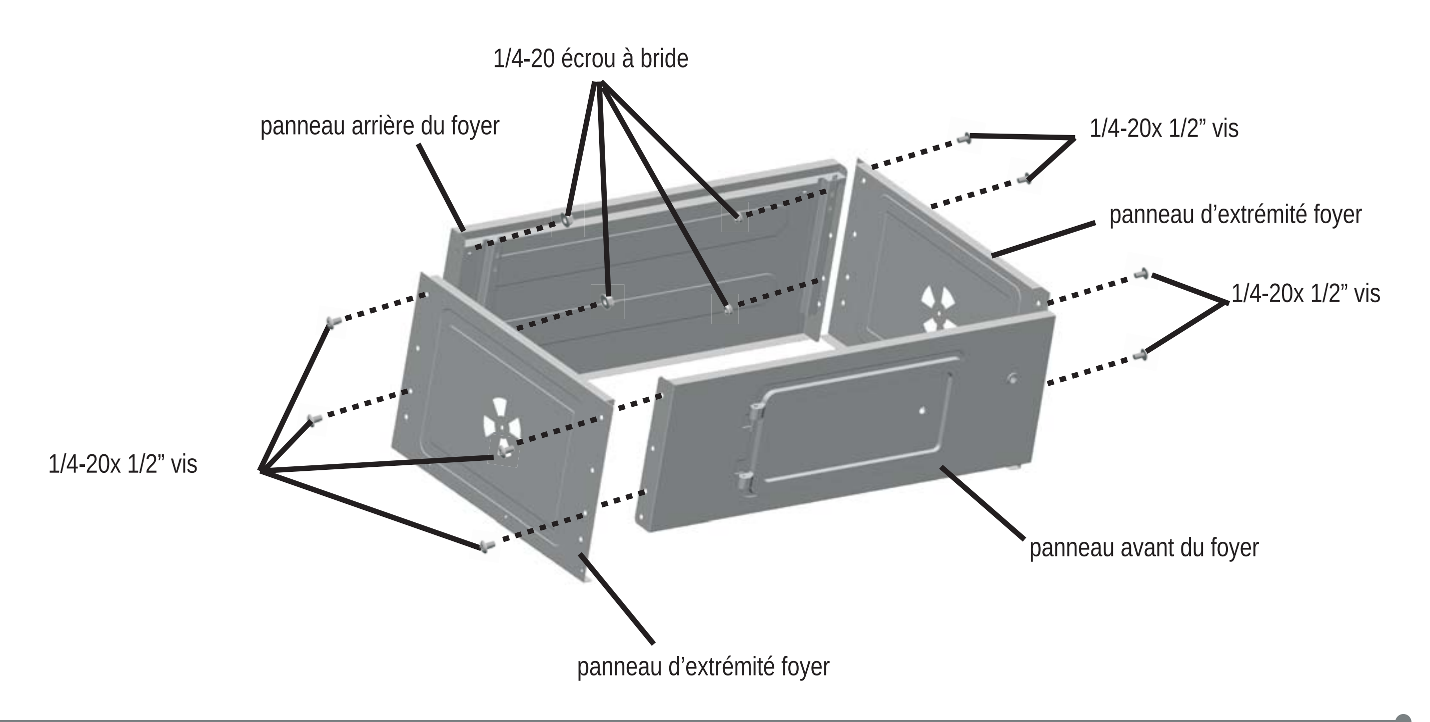
Non illustré

| | | |
|---|---|---|
| ____ | 1 | Instructions de montage, anglais |
| ____ | 1 | notice de l'Assemblée, en français |
| ____ | 1 | Sac de Ferrures |
| ____ | 1 | Clé Caster |

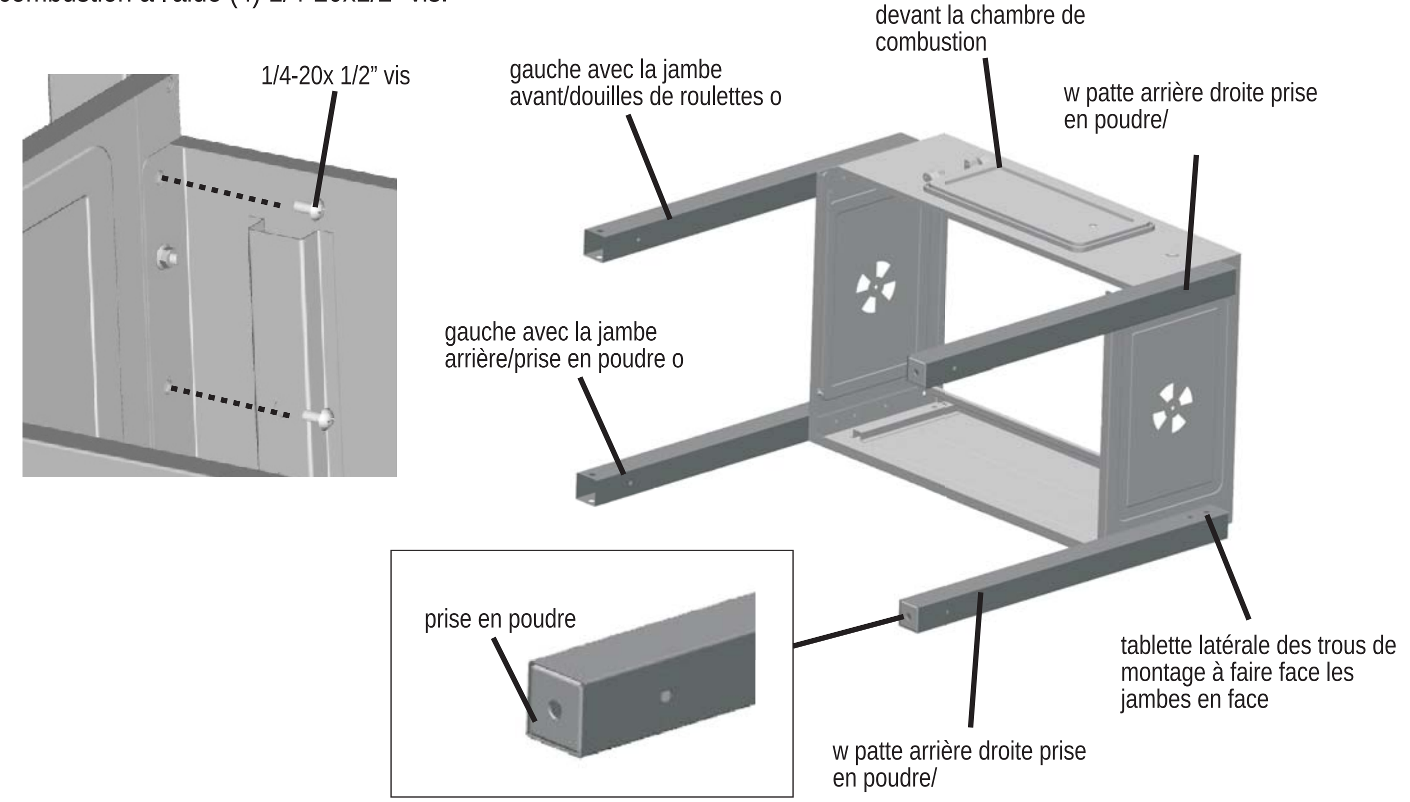


**1** D'abord, obtenir une aide! Cet appareil est lourd et nécessite une deuxième personne pour soulever et déplacer. Ensuite, choisissez un endroit approprié pour le travail. Ouvrez le carton et les coins fente de sorte que le carton à plat. Cela vous donnera une surface de protection lors de l'assemblage.

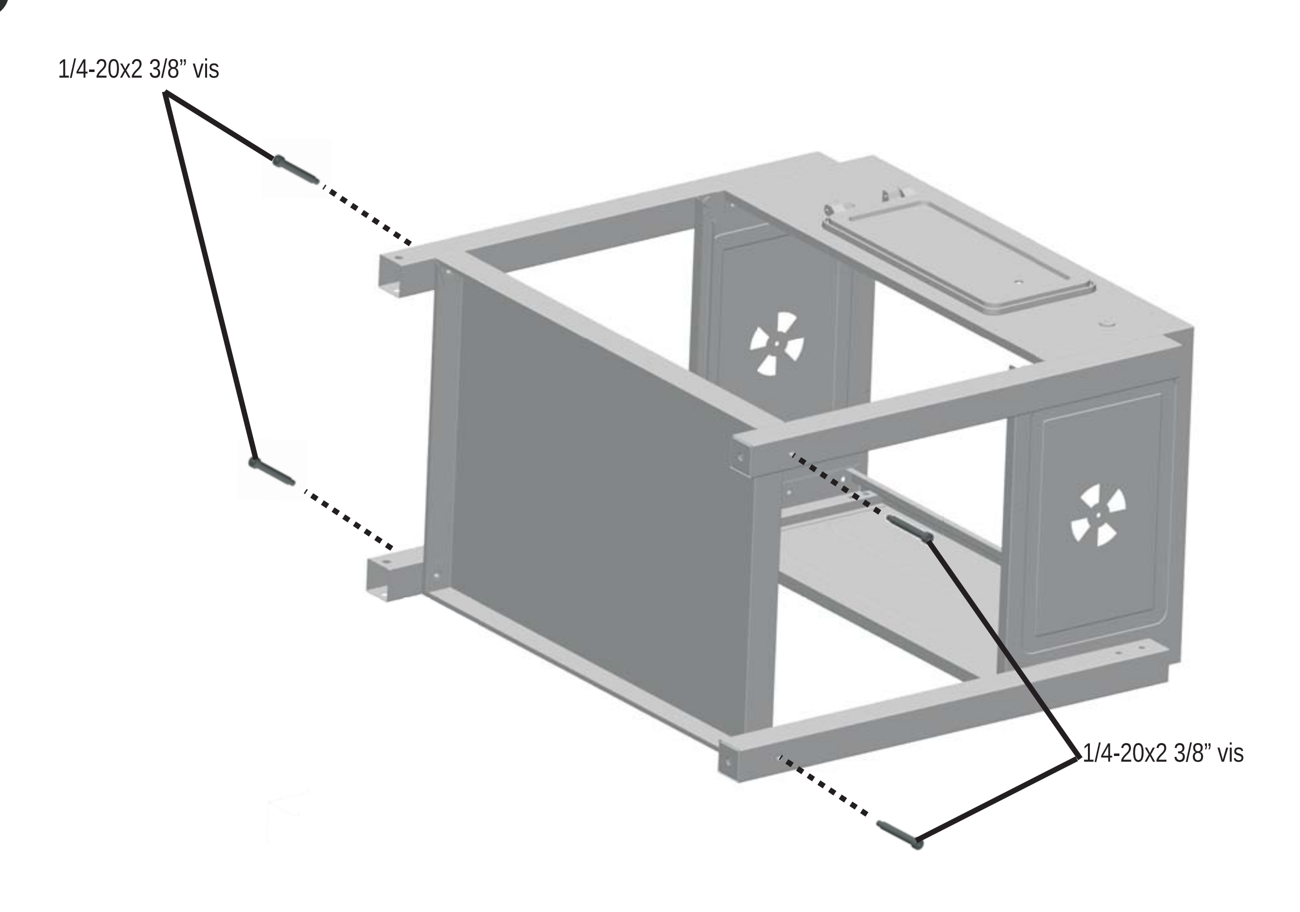
Pour commencer l'assemblage, fixez le panneau d'extrémité foyer à l'avant / arrière à l'aide de panneaux foyer (8) 1/4-20x1/2 "vis et écrous (8)1/4-20 bride.



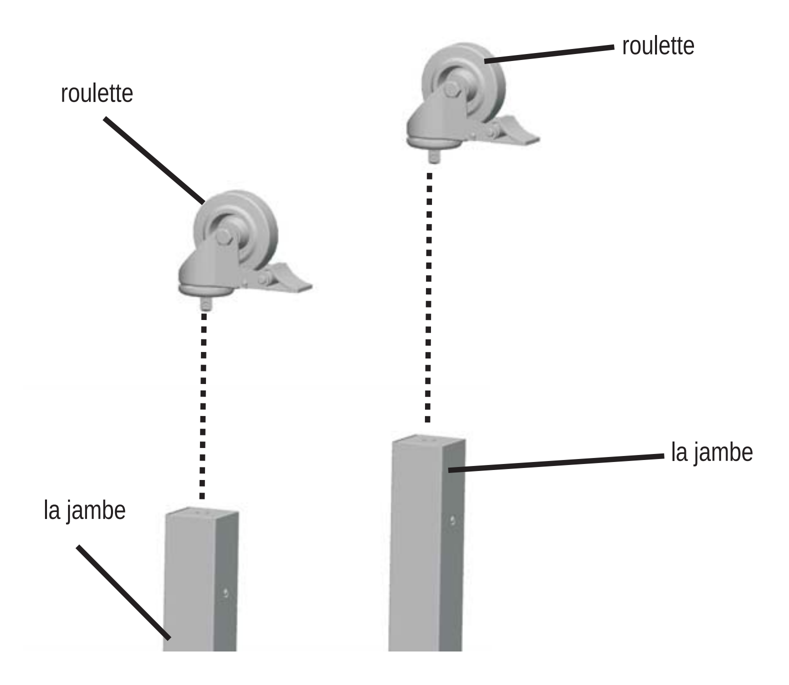

**2** Place du foyer comme le montre l'illustration ci-dessous. attacher les jambes (2) avec douilles de roulettes sur le côté droit de la chambre de combustion à l'aide (4) 1/4-20x1/2 "vis. Fixer (2) autres pieds à gauche de la chambre de combustion à l'aide (4) 1/4-20x1/2 "vis.



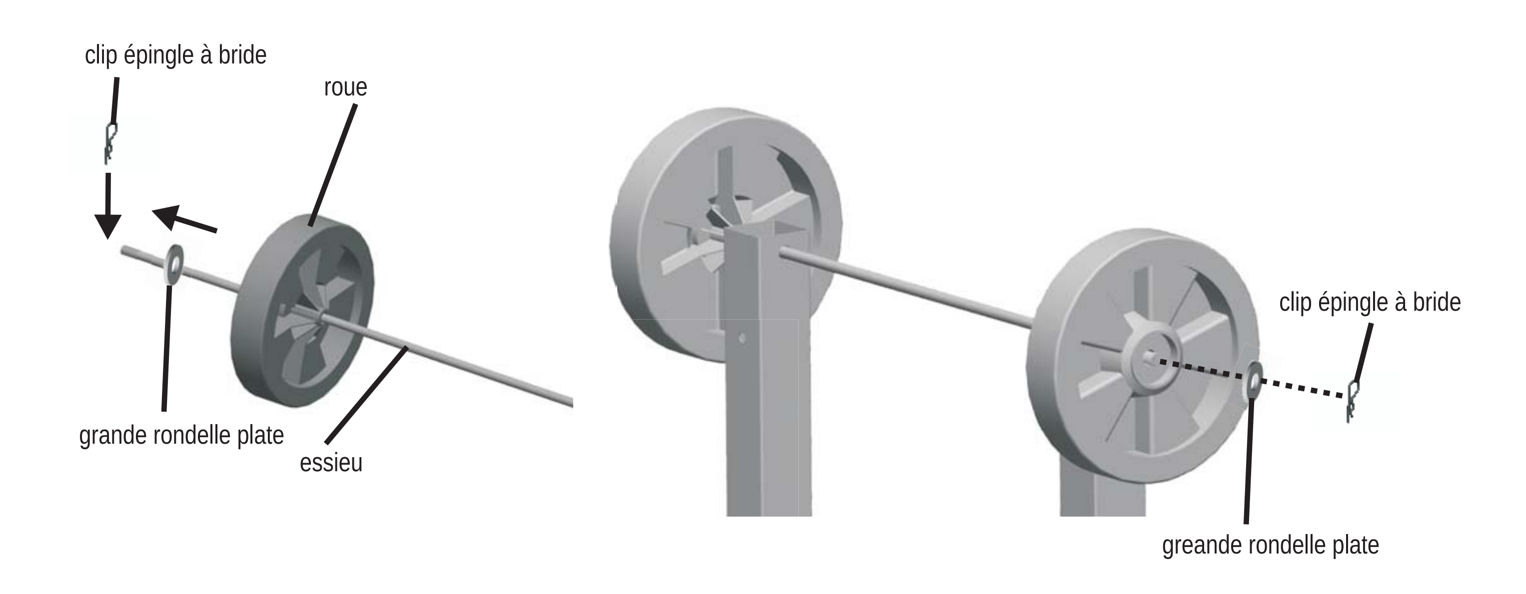
**3** Attacher la tablette inférieure aux jambes à l'aide (4) 1/4-20x2 3/8 vis.



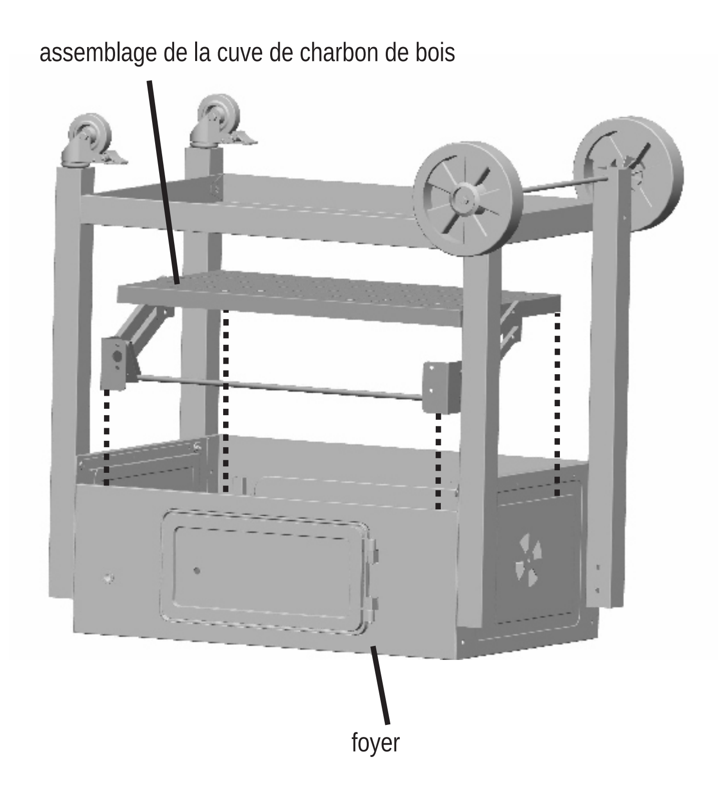

**4** Tour grill à l'envers. vis (2) roulettes en avant gauche/arrière des jambes et serrer avec la clé plate fournie avec le gril.

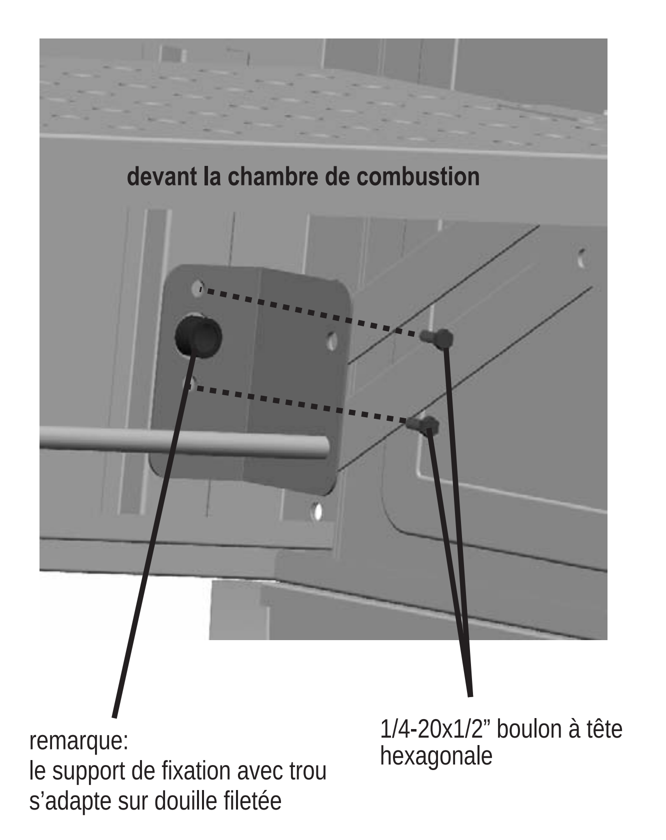


**5** Insérer une pince à cheveux petite tige dans le trou à une extrémité de l'essieu. glissez une grande rondelle plate et une roue sur l'essieu. Faites glisser l'axe à travers les trous aux extrémités des pattes. Faire glisser la roue sur l'essieu restants. Glissez une grande rondelle plate sur l'essieu et sécurisé avec le reste du clip épingle à cheveux. Note: les moyeux de roue doivent faire face les jambes.

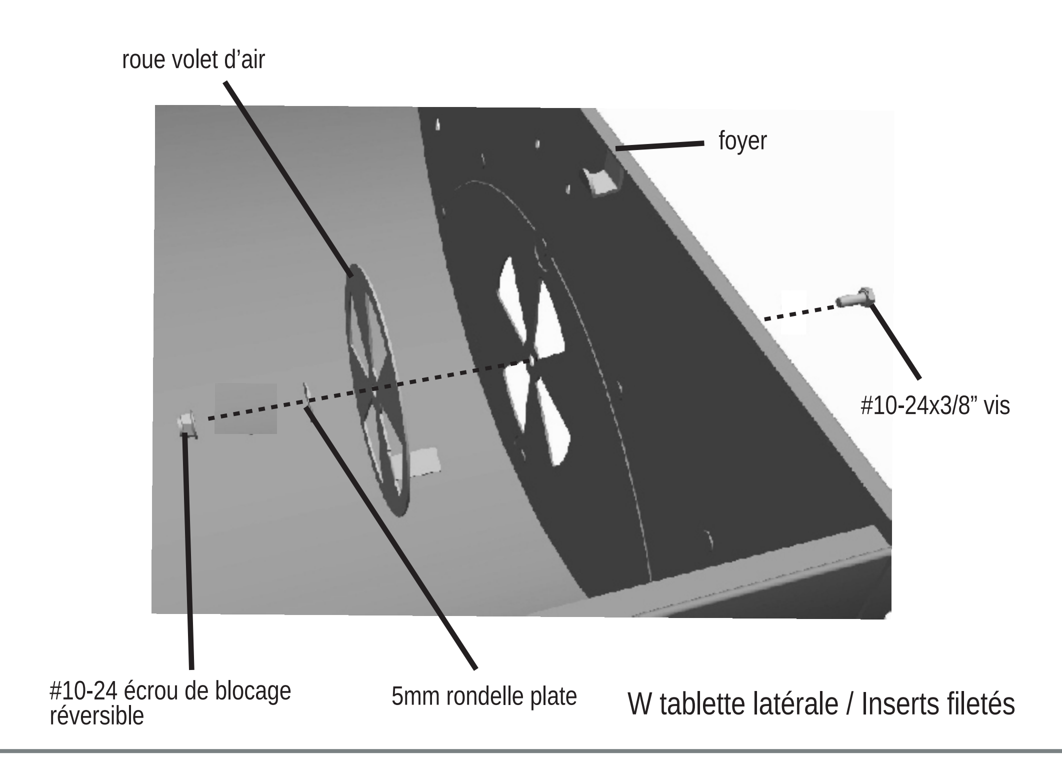



**6** Fixer l'ensemble pan de charbon de bois à la façade intérieure de la chambre de combustion à l'aide (4) 1/4-20x1/2” boulons. Serrer avec une clé à molette (non fourni).



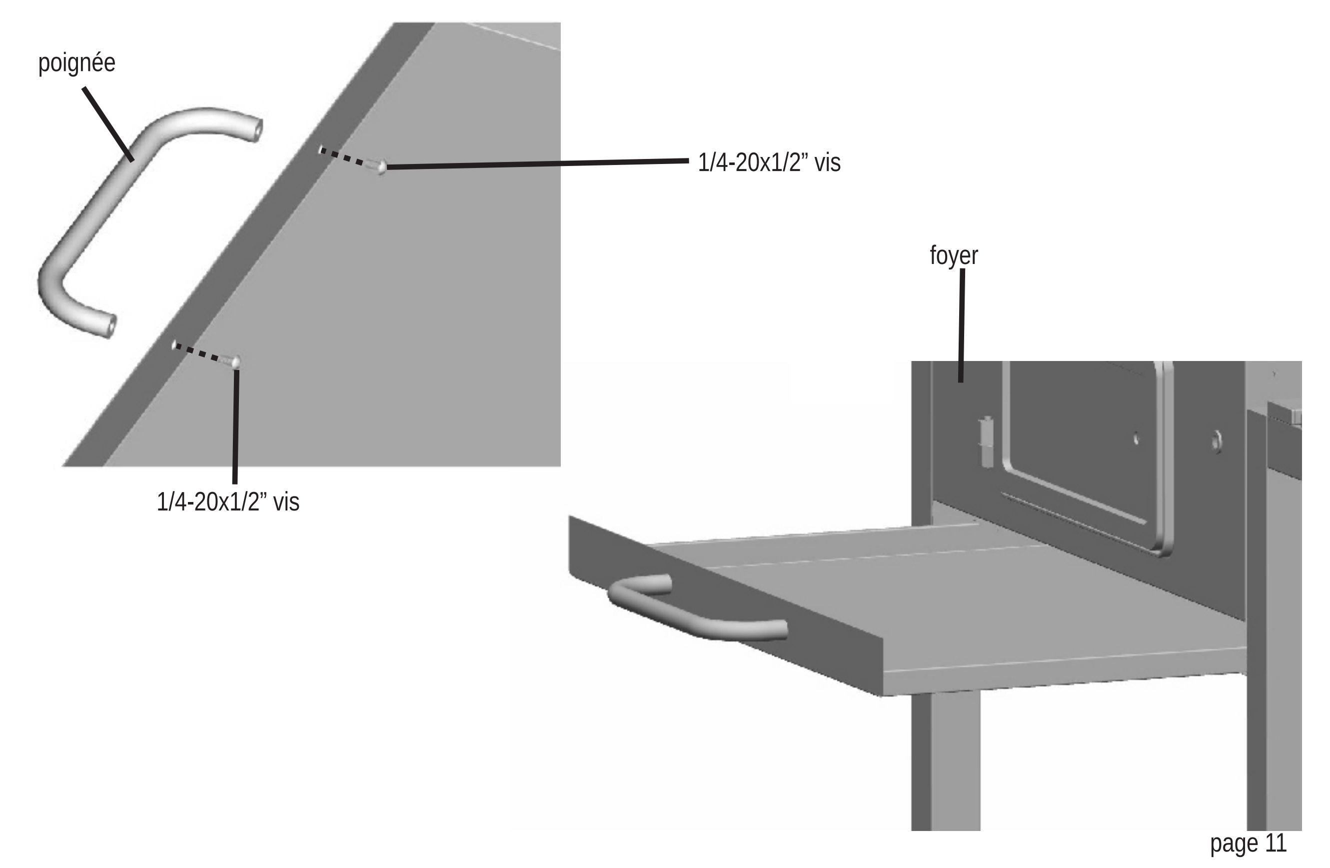



**7** Tourner à droite jusqu'à grill. Attacher la roue volet d'air à l'intérieur du côté droit de la chambre de combustion en utilisant (1) # 10-24x3/8 po, (1) rondelle plate de 5 mm et (1) # 10-24 écrou réversible. Répétez pour le côté gauche du foyer. Ne pas serrer l'écrou de blocage. ce qui permettra la rotation de la roue de volet d'air.

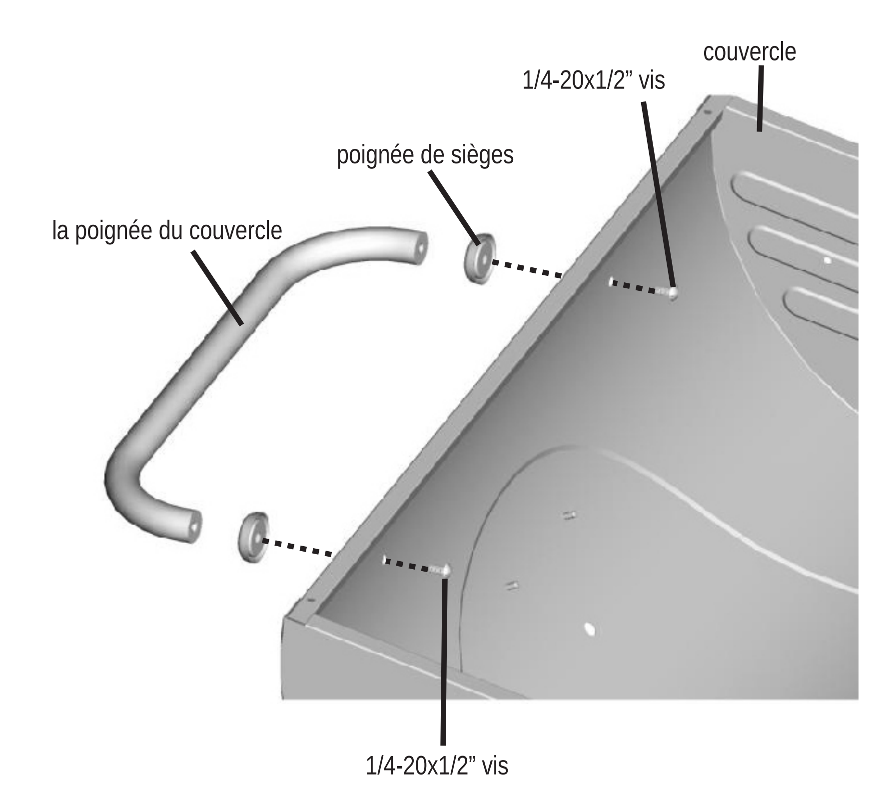



W tablette latérale / Inserts filetés

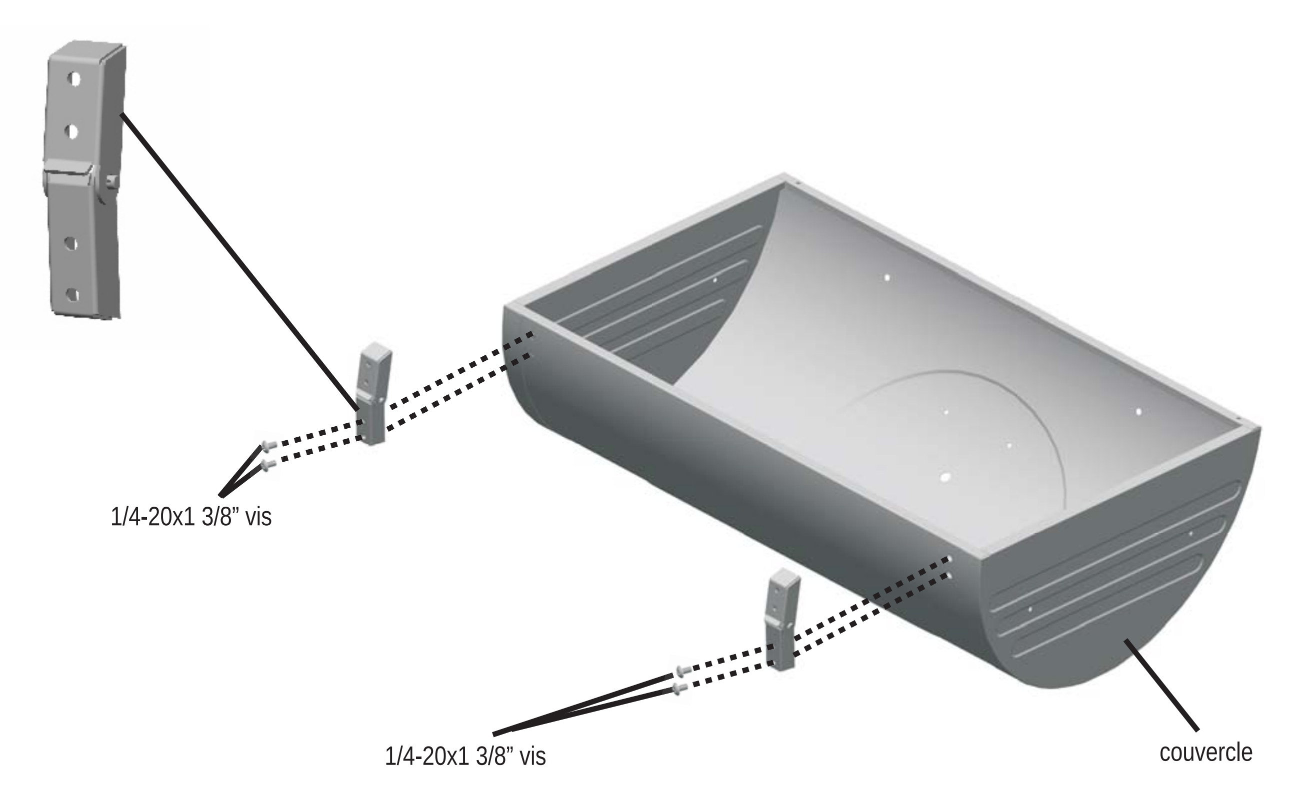
**8** Fixer la poignée à l'avant du tiroir à cendres avec (2) 1/4-20x1/2 "vis. Faites glisser le tiroir à cendres dans le fond de la chambre de combustion.



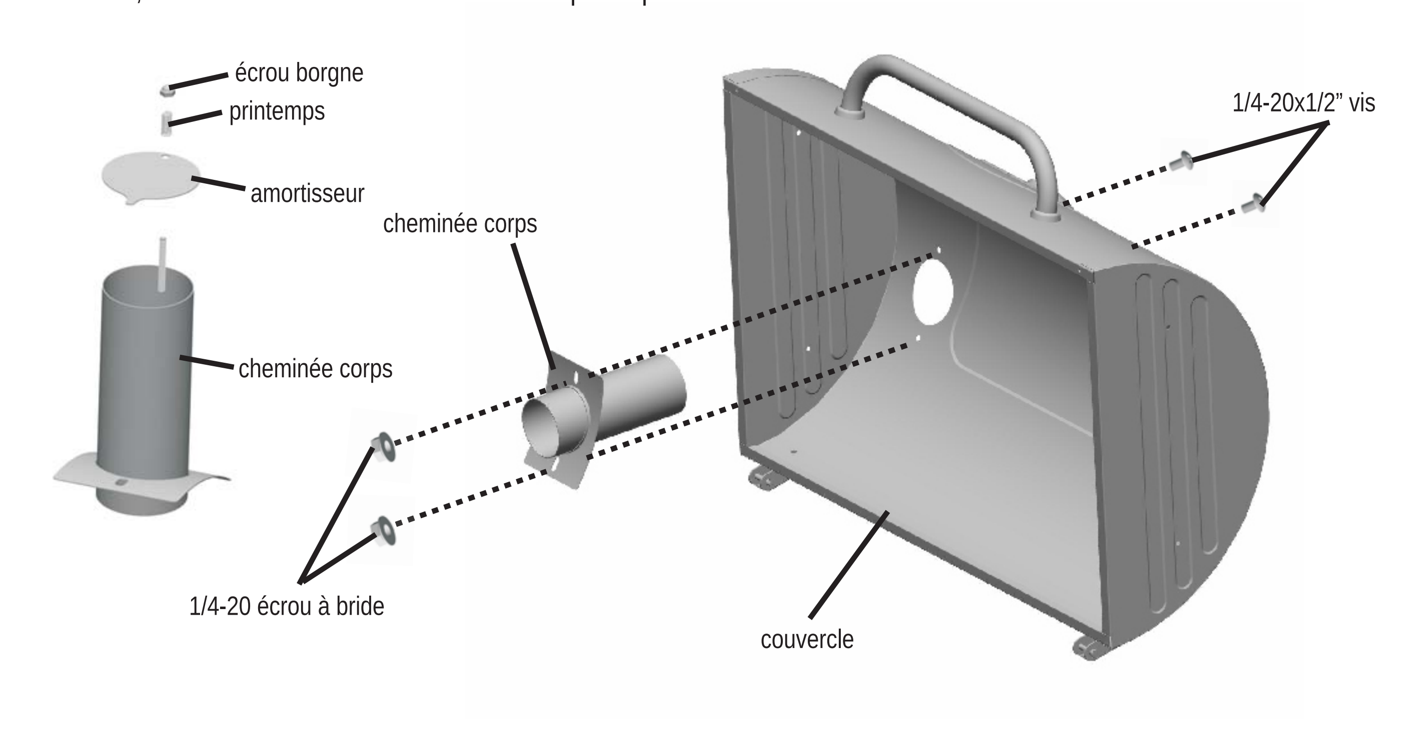
# 9 Fixer le couvercle de la poignée et la poignée de sièges à couvercle à l'aide (2) 1/4-20x1/2 "vis.



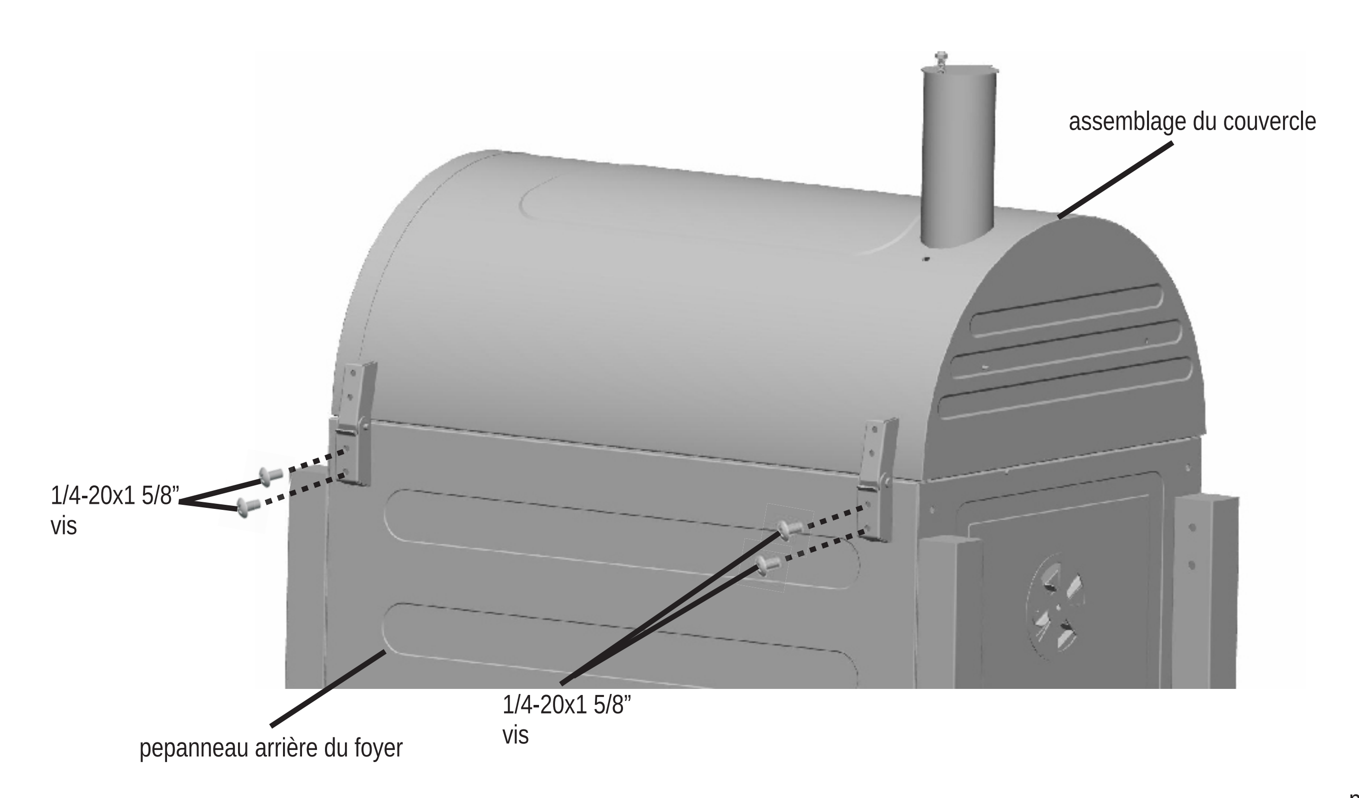

# 10 Fixer (2) ensembles de charnières à l'arrière du couvercle à l'aide (4) 1/4-20x1 3/8 po et (4) écrous 1/4-20 bride. orientation note affichée à l'élargissement.



**11** Retirez l'écrou bouchon, le ressort et amortisseur de cheminée corps. La fumée insérer la pile corps dans le trou du couvercle. Joindre cheminée corps à couvercle à l'aide (2) 1/4-20x1/2 "vis et (2) écrous 1/4-20 bride. Réinstaller amortisseur, le ressort et écrou à la fumée du corps empilé.

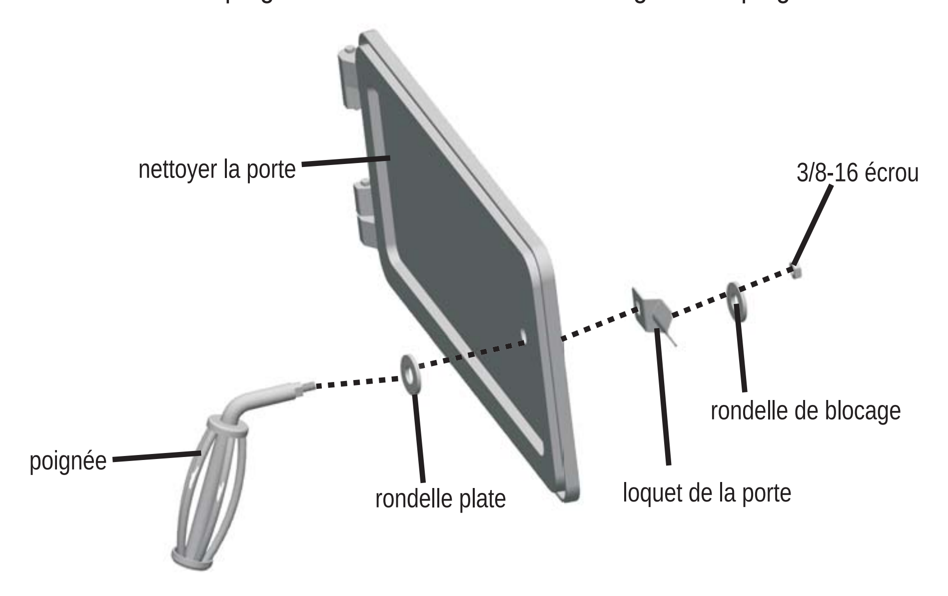



**12** Assemblée placer le couvercle sur l 'ensemble du foyer tout en alignant les trous de la charnière assemblées avec des trous dans le panneau arrière du foyer. Fixer (2) charnières ensembles à l'arrière de l'ensemble de chambre de combustion à l'aide (4) 1/4-20x1 5/8 po.



## 13

Enlever la rondelle plate, de fermeture de porte, la rondelle frein et écrou de 3/8-16 de la poignée. Fixer la poignée pour nettoyer la porte, déjà monté sur le panneau avant, en plaçant une rondelle plate sur la partie filetée de la poignée. Insérez l'extrémité filetée de la poignée dans le trou dans la porte en ressorte propre. placer le loquet de la porte sur l'extrémité filetée de la poignée. Place la rondelle de blocage sur la poignée et le fixer avec (1) 3/8-16 écrou.




## 14

Fixer la barre de crochets à la face inférieure de la tablette latérale avec inserts filetés en utilisant (3) 1/4-20x1/2 "vis. Joignez cette tablette latérale gauche pour griller les jambes à l'aide (4) 1/4-20x5/8 vis à épaulement ".

1/4-20x1/2" vis

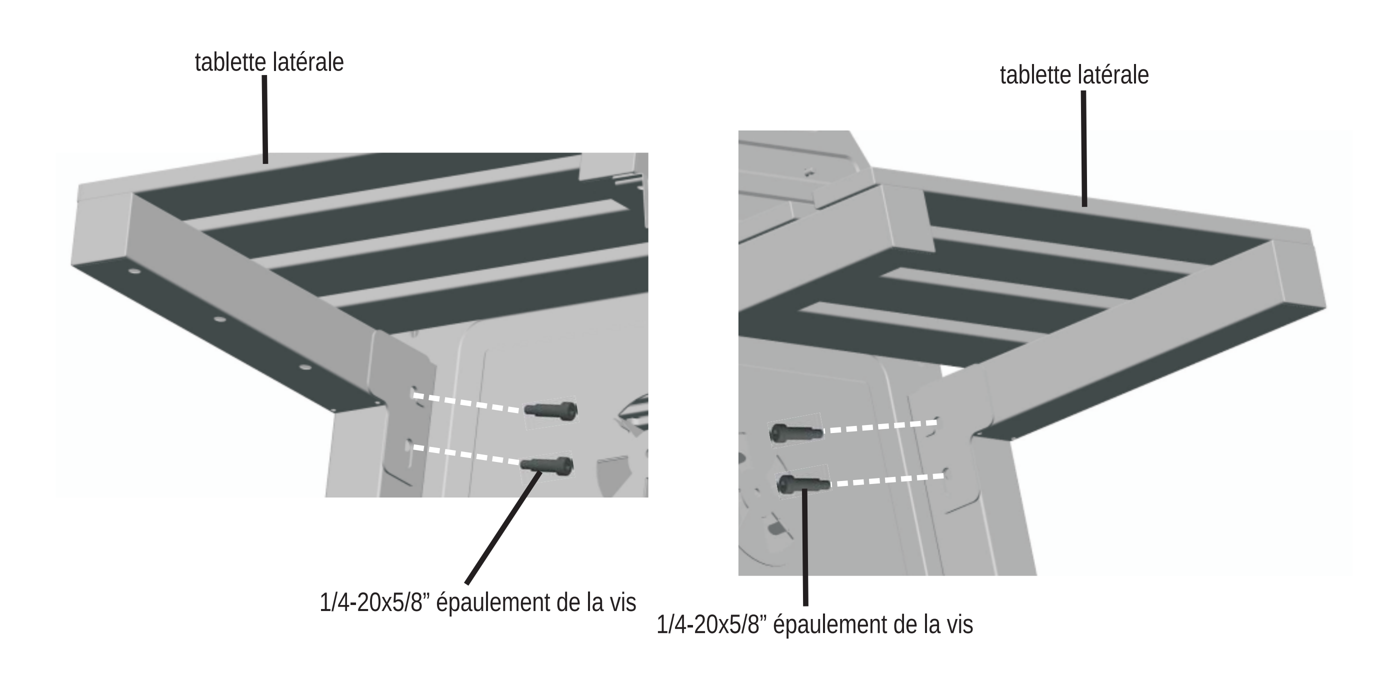
crochets à outils

1/4-20x5/8" épaulement de la vis

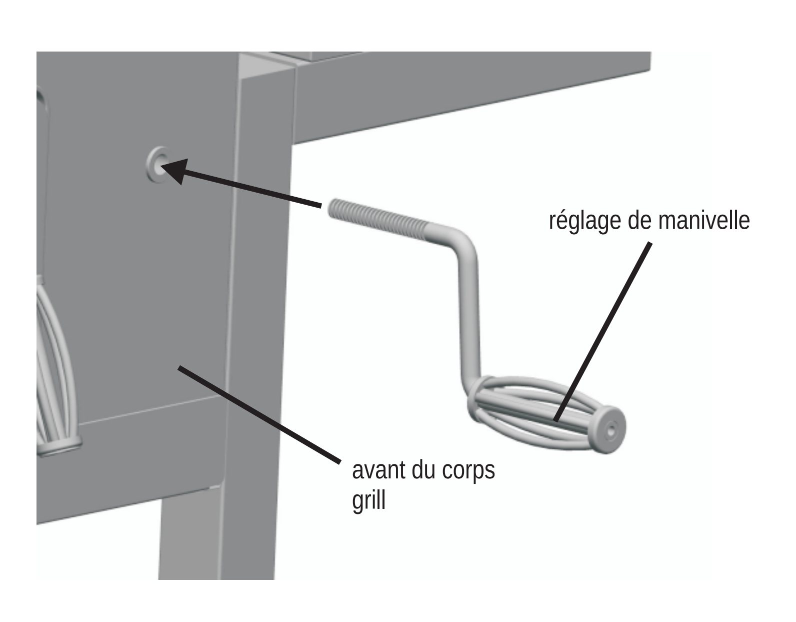
W tablette latérale / Inserts filetés

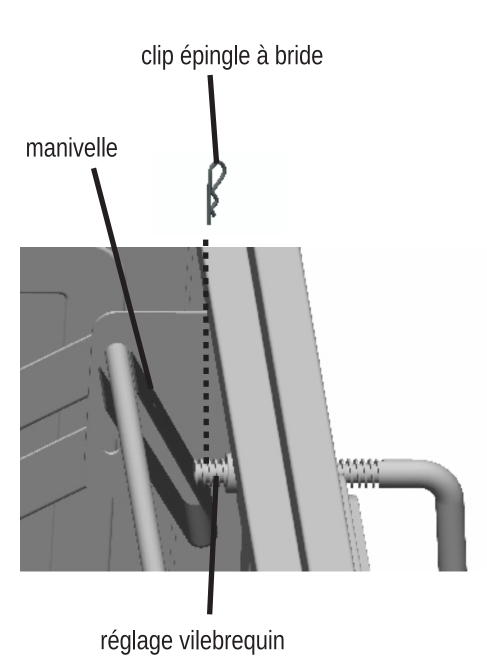
1/4-20x5/8" épaulement de la vis

**15** Fixer la tablette latérale aux jambes droite à l'aide (4) 1/4-20x5/8 vis à épaulement ".

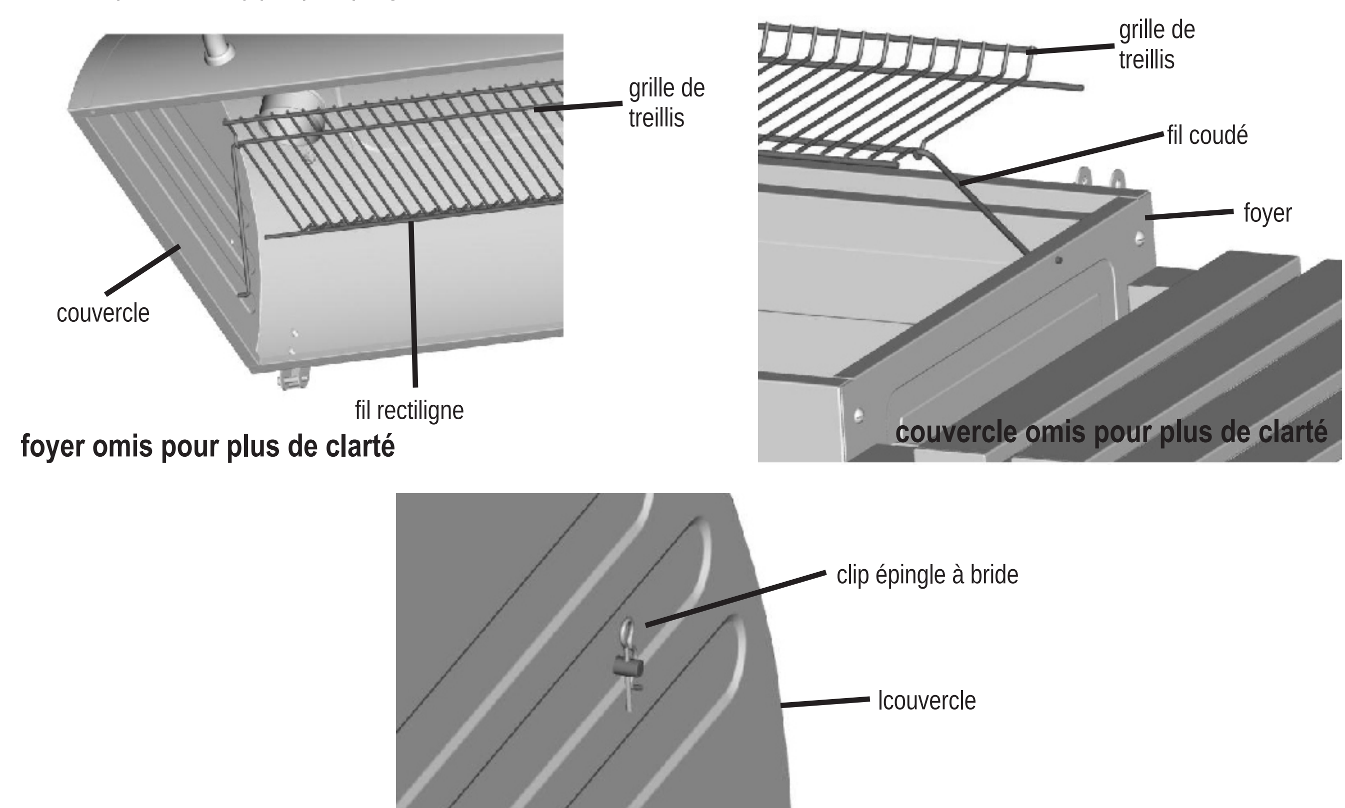



**16** Vis de réglage de manivelle par devant la chambre de combustion. Tourner la manivelle de réglage dans le sens horaire jusqu'à ce réglage manivelle engage manivelle. Clip insérer la goupille de réglage cheveux en vilebrequin.

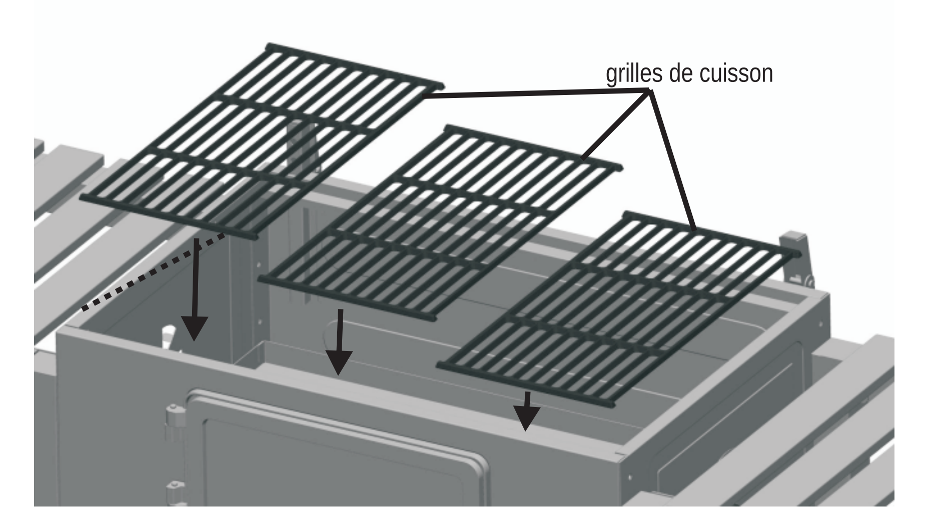


**17** insérer le fil droite de la grille de treillis dans un côté du couvercle, puis de l'autre côté. insérer angle fil dans les trous de foyer. insert (2) clips épingle à cheveux sur les trous dans le fil droit dans le couvercle.

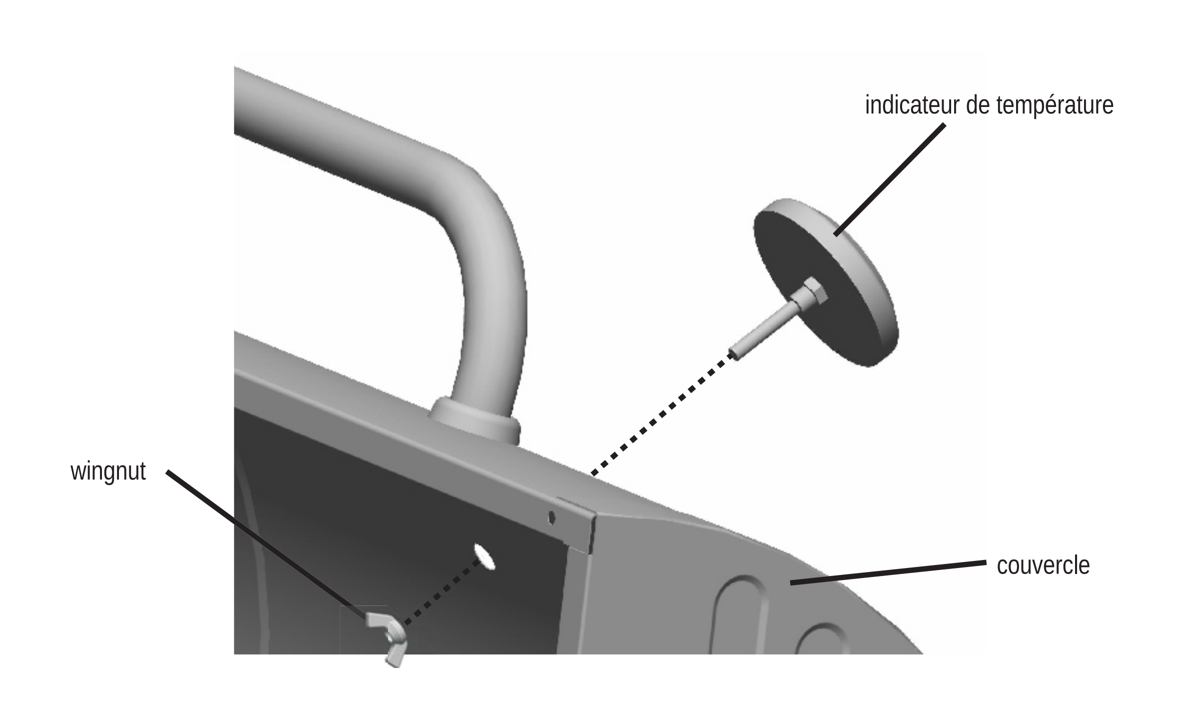



**18** Place les grilles de cuisson (3) dans le foyer. Les grilles de cuisson devra reposer sur le front et les rebords arrière du foyer.




**couvercle omis pour plus de clarté**

**19** Supprimer wingnut de jauge de température. Jauge de température insérer dans le trou dans le couvercle et le fixer avec écrou papillon précédemment retiré. Serrer à fond.



# Liste de matériel

Matériel est montré taille réelle. Vous pourriez avoir du matériel de rechange après le montage est terminé

| | |
|---|---|
| 1/4-20 x 2 3/8” machine à vis | Qté. 4 |
| 1/4-20 x 1 5/8” machine à vis | Qté. 4 |
| 1/4-20 x 1 3/8” machine à vis | Qté. 4 |
| 1/4-20 x 1/2” boulon à tête hexagonale | Qté. 4 |
| 1/4-20 x 5/8” épaulement de la vis | Qté. 8 |
| 1/4-20 x 1/2” machine à vis | Qté. 25 |
| #10-24 x 3/8” machine à vis | Qté. 2 |
| Clip épingle à bride | Qté. 5 |
| 1/4-20 écrou à bride | Qté. 14 |
| 5mm rondelle plate | Qté. 2 |
| 10mm rondelle plate | Qté. 2 |
| #10-24 écrou de blocage réversible | Qté. 2 |

# Please register your product online at:

# www.charbroil.com/register

**(If you register online, you do not need to send in this registration card.)**

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECT ADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

**1** **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

**Address** (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

**City/Ciudad/Ville** **State/Estado/Province** **Zip Code/Código Zip/Code postal**

**2** **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**
*If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.*
*Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.*
*Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.*

*(Example: your name @ your host.com)* *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

**3** **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

**4** **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
*Write Serial Number and Model Number in spaces below.*
*Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.*
*Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.*

**5** **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

**6** **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

**7** **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

**8** **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ **.00**

**9** **Which product are you registering?**
**¿Qué producto está registrando?**
**Quel produit enregistrez-vous?**
1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

## Mail to: / Envíelo a:

**Warranty Registration Department**
**P.O. Box 1240**
**Columbus, GA 31902-1240**

**10** **Attach copy of your sales receipt here**
**Adjunte aquí la copia de su recibo de compra**
**Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.**

REGTEMP REV02

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des of fres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces of fres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

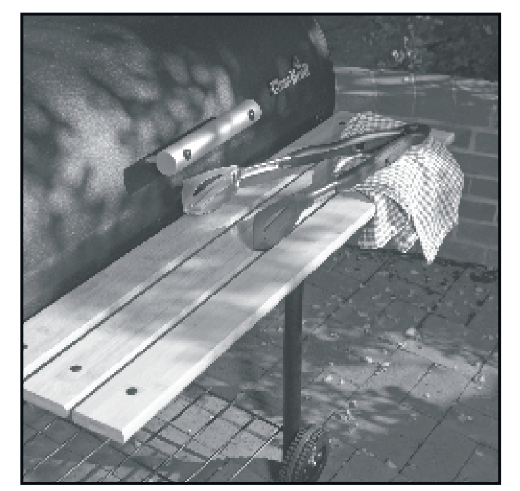


# Here's what you can find at **www.charbroil.com**

- **Register your Char-Broil® product**
- **Get information about our products**
- **Our replacement parts**
- **Reliable customer support**
- **Delicious recipes**
- **Char-Broil® on-line store**
- ***Sizzle On The Grill*™ E-newsletter**
- **And much more!**

---

Please visit us at **www.charbroil.com** and click on the ***Buy Online*** link to find grilling tools and accessories, maintenance items, covers, grill parts, as well as Char-Broil® grills and cookers. We also have a ***Special Offers*** section, so be sure to check often for specials deals.



In addition to the online store, charbroil.com offers you a wealth of information regarding Char-Broil® gas, charcoal, electric, and new infrared grills and cookers.

Be sure to check out our many grilling recipes and don't forget to sign up for our exciting newsletter ***Sizzle on the Grill***™ to stay updated on new recipes, contests, and the latest happenings here at Char-Broil®.

Charbroil.com also offers on-line customer support for Char-Broil® products.



## Thank you for support, and HAPPY GRILLING!

## www.charbroil.com
## *For all your grilling needs!*